

**Para:** Consumidores e Público em Geral

**De:** Suzanne Condon, Associate Commissioner /Director  
Agência de Saúde Ambiental

**Data:** 25 de agosto de 2010

**Assunto:** Conselhos sobre Modo de Cozinhar Ovos com Casca

**Boston, MA** - O Departamento de Saúde Pública de Massachusetts (DPH) lembra ao público da importância de cozinhar muito bem os ovos e os produtos derivados de ovos para evitar doenças contraídas através de alimentos. Esta advertência é de especial importância tendo em vista a retirada voluntária de ovos em vários estados, emitida pela FDA (Agência americana reguladora de medicamentos e alimentos). Autoridades de saúde estaduais e federais estão investigando um aumento por todo o país de uma infecção causada pela *Salmonella Enteritidis* ligada aos ovos com casca.

- **Surto:** Desde Maio de 2010, os casos de infecção por *Salmonella Enteritidis* quadruplicaram em todo o país.
- **Fonte:** Investigações preliminares realizadas por delegados de saúde estaduais e federais sugerem que ovos com casca são a fonte provável de muitas dessas infecções. Dois produtores em Iowa foram identificados como fontes potenciais dos ovos contaminados.
- **Retirada:** FDA usou as conclusões da investigação preliminar para emitir por todo o país uma retirada do mercado dos ovos produzidos nos aviários de Iowa. Para informações atualizadas sobre a retirada, consulte: <http://www.fda.gov/Safety/Recalls/MajorProductRecalls/ucm223522.htm>
- **Distribuição:** O DPH vem acompanhando a situação de perto e procurando diariamente novas informações que possam afetar os consumidores de Massachusetts. Até o dia 24 de agosto não tinham se registrado casos de ovos distribuídos em Massachusetts que tivessem sido afetados pela retirada.

**DPH oferece o Seguinte Conselho aos Consumidores sobre segurança de ovos :**

- Os ovos devem ser cozidos até tanto a clara como a gema ficarem duros e devem ser consumidos logo depois de cozidos .
- Devem ser refrigerados e mantidos sempre numa temperatura abaixo de 45° F (7° C).
- Descarte os ovos sujos ou rachados .
- Lave as mãos, utensílios de cozinha e as superfícies onde prepara a comida com água e sabão após contacto com ovos crus.
- Enquanto os estiver usando, não deixe os ovos ficarem mornos ou a temperatura ambiente por mais de 2 horas.
- Guarde imediatamente na geladeira/frigorífico os ovos que não usar ou os alimentos preparados com ovos.
- Não coma ovos crus.
- Nos restaurantes evite os pratos preparados com ovos crus ou mal-passados e ovos não pasteurizados. Os restaurantes devem usar ovos pasteurizados em todas as receitas que contenham ovos crus (como nos molhos *Hollandaise* ou *Caesar* para salada).
- As pessoas devem evitar consumir ovos mal -passados, principalmente as crianças pequenas, os idosos e as pessoas com o sistema imunológico fraco ou que sofram de uma doença debilitante .

Veja os *links* que se seguem para mais informações sobre a segurança e a re tirada dos ovos do mercado:

<http://www.cdc.gov/print.do?url=http%3A//www.cdc.gov/salmonella/enteritidis>

<http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm077342.htm>

<http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>

Para mais informações, entre em contato com o Programa de Proteção de Alimentos da Agência de Saúde Ambiental do Departamento de Saúde Pública de Massachusetts pelo telefone 617-983-6712.

(Portuguese)